IN-ROOM DINING MENU　11:30～20:30

2024.03.19

A LA CARTE

1.クリームコーンスープ　Cream Corn Soup　¥1,000

2.サラダ・アマデウス　Amadeus Salad　¥2,900

ドレッシングをお選びください：フレンチ／和風／サウザンアイランド／胡麻

Choice of Dressing：French / Japanese / Thousand Island / Sesame

3.スモークサーモン　Smoked Salmon　¥2,500

4.チーズ盛り合わせ　Assorted Cheeses　¥3,800

5.フルーツ盛り合わせ　Assorted Fruits　¥3,800

6.オニオンリングフライとフレンチフライ　Onion Rings and French Fries　¥2,600

7.カッペリーニ・冷製パスタ（ピストゥソース/トマトソース）　¥2,200

Cappellini Cold Pasta (Pistou Sauce / Tomate Sauce)

8.ロックフォールと蜂蜜クリーム、ブラックペッパーのニョッキ　¥3,000

Roquefort, Honey Cream and Black Pepper Gnocchi

KIDS MEAL

9.お子様プレート（オムライス、海老フライ、ウインナー、ハンバーグ）　¥2,500

Special Kids Meal (Rice Omelet, Deep-fried Prawn, Sausage and Hamburger Steak)

LIGHT MEAL SET　～スープ、サラダ、コーヒー付き／with Soup, Salad and Coffee～

10.ミックスサンドウィッチ　Mixed Sandwich　¥3,500

11.シーフードドリア　Rice Casserole with Seafood　¥3,800

12.ミートソーススパゲッティー　Spaghetti Bolognese　¥3,800

13.アマデウス特製スパイシーカレー　Amadeus' Spicy Curry and Rice　¥4,500

14.シーフードミックスフライ　Deep-Fried Seafoods with Tartar Sauce　¥4,300

15.舌平目のムニエル 焦がしバターソース　Sole Meuniere with Browned Butter Sauce　¥4,300

16.黒毛和牛と霧島山麓豚のハンバーグ　WAGYU Beef and Pork Hamburger Steak　¥4,300

17.鶏腿肉のコンフィ・グリエ マスタードソース　Grilled Chicken Confit, Mustard Sauce　¥4,300

18.バルサミコとプルーン香る豚肩ロースのブレゼ

Braised Pork flavored with Balsamic and Prunes　¥4,500

19.アマデウス名物牛タンのシチュー　Specialty Stew of Beef Tongue　¥5,000

MAIN DISH SET　～スープ、サラダ、コーヒー付き／with Soup, Salad and Coffee～

20.和牛サーロインステーキ　WAGYU Beef Sirloin Steak　¥9,000

21.和牛フィレステーキ　WAGYU Beef Fillet Steak　¥11,500

※ 裏面にもメニューがございます。/ Menu is also available on the other side.

ベジタリアンのお客様向きのお料理 Vegetarian Selection

表記の価格はサービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax.

当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment, which may contain allergy-provoking ingredients.

当店で使用しているお米はリゾット以外全て国産米です。リゾットに使用しているお米の産地情報につきましては、スタッフへお尋ねください。

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant except risotto. Please feel free to ask us about the production of rice used for risotto.

IN-ROOM DINING MENU　11:30～20:30

2024.03.19

DESSERT ～ケーキの種類はスタッフまでお問い合わせください／Please ask staff for detail～

22.ケーキセット（コーヒー又は紅茶付き） Cake Set（with Coffee or Tea）		¥2,200

BEVERAGES (11:30～21:00)

23.オレンジ　Orange Juice		¥900
24.グレープフルーツ　Grapefruits Juice		¥900
25.アップル　Apple Juice		¥900
26.ミルク　Milk		¥900
27.ペプシコーラ　Pepsi-Cola		¥1,000
28.ジンジャーエール　Ginger Ale		¥1,000
29.ペリエ　Perrier		¥1,100
30.コーヒー　Coffee		¥1,200
31.カフェオレ　Café au lait		¥1,200
32.紅茶　Tea		¥1,300

ALCOHOL BEVERAGES (11:30～21:00)

33.アサヒ（334ml）Beer (Asahi)		¥1,400
34.サントリー（334ml）Beer (Suntory)		¥1,400
35.ノンアルコールビール（サントリー）（334ml） Non-Alcoholic Beer (Suntory)		¥1,400
36.スパークリングワイン（スカナヴィーノ　ブリュット）（イタリア）	Bottle	¥7,000
Sparkling Wine (Scanavino Brut) (Italy)	Glass	¥1,300
37.ノンアルコールスパークリングワイン（カプリース）（南アフリカ）	Bottle	¥7,000
Non-Alcoholic Sparkling Wine (Caprice) (South Africa)	Glass	¥1,300
38.ワイン（ラ　セレクション　赤 / 白）（フランス）	Bottle	¥8,000
Wine (La Selection Red / White) (France)	Glass	¥1,500
39.ジャックダニエルブラック　Jack Daniel’s Black		¥1,700
40.シーバスリーガル 12 年　Chivas Regal 12y		¥1,800

表記の価格はサービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax.

当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment, which may contain allergy-provoking ingredients.

当店で使用しているお米はリゾット以外全て国産米です。リゾットに使用しているお米の産地情報につきましては、スタッフへお尋ねください。

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant except risotto. Please feel free to ask us about the production of rice used for risotto.